

Tostadas de Camote Tipo Cajn/Salsa Refrescante

Makes: 6 Porciones

Ingredients

5 camotes medianos
2 **tablespoons** aceite vegetal
1 **teaspoon** condimento de Cajún (1 a 2 cucharaditas)
1/2 **cup** yogur natural
1/2 **cup** mayonesa
1 **tablespoon** chalote o cebolla picada
1 **teaspoon** Condimento Beau Monde

Directions

1. Precaliente el horno a 375 ° F. Lave y seque los camotes, dejando la piel.
2. Cepille la mitad de una charola con 1 cucharada de aceite vegetal.
3. Corte los camotes en rebanadas de 1/4"-1/3" en diagonal y ponga en la charola.
4. Cepille la parte superior de los camotes con otra cucharada de aceite vegetal.
5. Espolvoree uniformemente una 1/2-3/4 cucharadita de condimento de Cajún a los camotes.
6. Hornee a 375 ° F por 15 minutos, hasta que estén suaves al tacto.
7. Sirva caliente o frío con la salsa a un lado.
- 8 Preparación para la salsa: Mezcle bien el yogur, la



mayonesa, el condimento y el chalote picado o la cebolla.
Refrigere hasta su uso.